

Fondue Tradicional Bourguignonne

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Laurel: 1 Hoja

Lomo de peceto: 500 g

Tomillo: 2 Ramitas

Aceite: Cantidad necesaria

Ensalada y vinagreta

Jugo de Limón: 1 cda.Vinagre de manzana: 1 cda.Aceite De Oliva: 4 cdas.Apio: 2 Tallos

Ciboulette en tiras: 20 UnidadesManzana verde: 1 UnidadSal y Pimienta: A gustoMostaza en grano: 1 cdita.

Salsa tártara

Zanahoria: 1 Unidad

Mayonesa: 1 1/2 cda.

Jugo de Limón: 1 cda.

Yemas de huevo: 2 Unidades

Pepinillo picado: 1 cda.

Ciboulette picado: 1 cda.

Cebolla picada: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de peyeto en cubos y coloque uno por pinche.
- Coloque en una sartén el aceite con el laurel y las ramitas de tomillo
- Lleve a fuego hasta lograr una temperatura de 120°C.
- Fría los pinchos de lomo.

Salsa tártara

- Cocine el *huevo* y pique las yemas.
- Coloque en un bowl la *mayonesa* junto con las *alcaparras*, los pepinillos, las yemas y el *ciboulette*
- Mezcle bien y añade el jugo de limón.

Ensalada y vinagreta

- Pele la manzana y la zanahoria
- Ralle ambos ingredientes junto con el apio.
- Corte el ciboulette en bastoncitos.
- Coloque los ingredientes en un bowl y reserve.
- Coloque en un bowl la *mostaza*, el *jugo* de *limón*, el *vinagre* de *manzana*, el aceite de oliva y condimente con sal y pimienta
- Mezcle.
- Vierta la vinagreta sobre la ensalada y mezcle bien.

Armado

• Sirva una porción de ensalada en un plato junto con los pinchos y coloque la salsa tártara en un recipiente pequeño.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/fondue-tradicional-bourguignonne